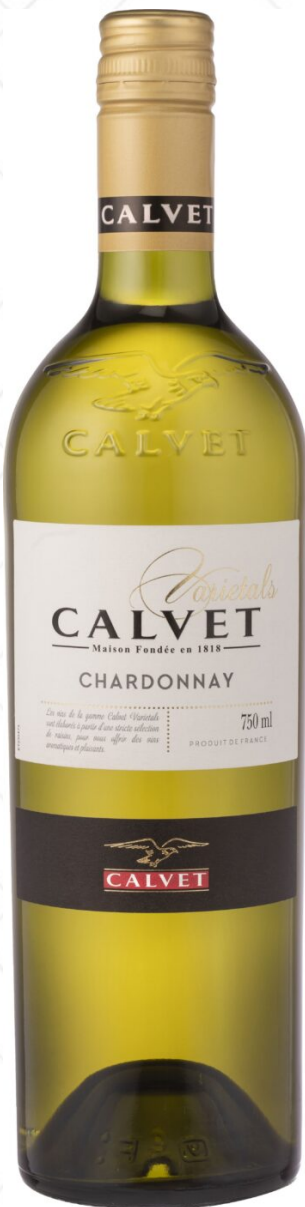


CALVET Chardonnay Pays d'Oc IGP 0,75l




EAN 3159560603804 Kategorija Ramus vynos

 **Spalva**
Baltasis

 **Vynuogių rūšis**
Chardonnay

 **Gamintojas**
Calvet

 **Tūris**
0.75

 **Šalis**
Prancūzija

 **Stiprumas**
13.0%

 **Regionas**
Langedokas -
Rusilijonas

 **Kiekis dėžutėje**
6

 **Skonis**
Sausas

Gamybos ypatumai

„CALVET Chardonnay Pays d'Oc IGP“ gaminamas Pietų Prancūzijoje, Pays d'Oc IGP zonoje, iš Chardonnay vynuogių. Vynuogės auga saulėtame Viduržemio jūros klimato regione, kuriame ilgos šiltos dienos padeda joms pilnai sunokti ir išryškinti vaisišką veislės charakterį.

Vynuogynai įsikūrę molio ir kalkakmenio, smėlio bei skalūno dirvožemiuose, kurie suteikia vynuui skirtingų savybių balansą. Molio ir kalkakmenio dirvos padeda išlaikyti struktūrą ir gaivumą, smėlingi dirvožemiai suteikia lengvesnę, švaresnę išraišką, o skalūnas prisideda prie subtilaus minerališkumo. Toks terroir leidžia sukurti harmoningą, vaisišką ir gerai subalansuotą Chardonnay stilių.

Aromatas

Aromatas išraiškingas ir vaisiškas, jame atsiskleidžia prinokusių geltonųjų vaisių, persikų ir ananasų natos. Jas papildo subtilios citrusinių vaisių, baltųjų gėlių ir lengvo riešutiškumo užuominos, suteikiančios aromatui gaivumo bei elegantiško apvalumo.

Skonis

Skonis gaivus ir harmoningas, pasižymintis malonia rūgštimi bei švelnia, apvalia tekstūra. Burnoje atsiskleidžia prinokusių geltonųjų vaisių, citrusų ir tropinių vaisių natos, kurias papildo subtilus riešutiškumo bei lengvos vanilės niuansas. Poskonis išlieka vaisiškas, elegantiškas ir gerai subalansuotas.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su balta žuvimi, jūros gėrybėmis, vištienos patiekalais, taip pat su šviežiomis salotomis ar minkštaisiais sūriais. Rekomenduojame patiekti 8–10 °C baltojo vyno taurėje.